



► KULINER TRADISIONAL

Cicipi Wingko yang Dimasak Pakai Arang

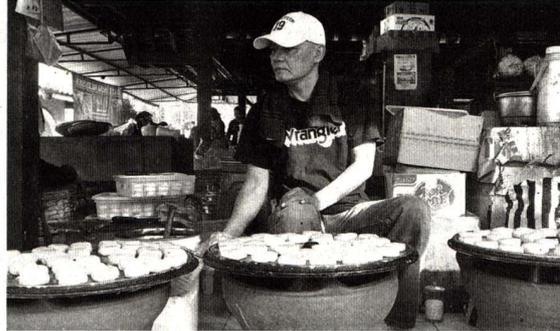
Pasar Ngasem yang terletak di sisi selatan Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat menyimpan segudang kuliner legendaris khas Jogja. Datanglah pada pagi hari saat deretan jajanan yang menggoda selera mulai dijajakan. Berbagai jenis makanan tradisional niscaya bakal membuat Anda menelan ludah.

Salah satu yang menjajakan makanan tradisional yakni kios Wingko Ngasem. Terletak di sisi timur bagian belakang pasar, lapak yang beroperasi sejak 1996 ini memproduksi dan langsung menjajakan sejumlah kudapan khas Jogja seperti bakpia dan wingko. Unikny, proses produksi masih menggunakan cara tradisional yakni memakai arang.

Pemilik Wingko Ngasem, Bambang, menjelaskan selain menjual wingko dirinya juga menjajakan bakpia. Kedua makanan khas Jogja itu dimasak dengan menggunakan arang, sehingga tingkat kematangannya lebih merata dan rasanya berbeda dengan produk lain yang dimasak dengan menggunakan api kompor. "Dari dulu kami memasak menggunakan arang, lebih alami dan sehat sehingga tingkat kematangannya maksimal," kata Bambang saat ditemui, Rabu (15/5).

Wingko merupakan kudapan yang terbuat dari parutan kelapa, gula dan ketan. Proses pembuatannya, kelapa yang diparut dicampur dengan ketan dan gula, kemudian dikukus lantas dicetak sesuai selera. Setelah itu, dipanggang di tungku dengan menggunakan api arang. "Untuk wingko saya berjualan sejak 1996, sedangkan bakpia baru dua tahun ini," katanya.

Bambang mengatakan, banyak pembeli dari Jogja dan wisatawan



Harian Jogja/Yosef Leon

Pemilik Wingko Ngasem, Bambang, menunggu dagangannya, bakpia dan wingko yang dimasak dengan menggunakan api arang di Pasar Ngasem, Rabu (15/5).

Dari dulu kami memasak menggunakan arang, lebih alami dan sehat sehingga tingkat kematangannya maksimal.

Bambang

Pemilik Wingko Ngasem

yang tertarik dengan produk ini karena rasanya berbeda dengan produk lainnya. Proses memasak dengan menggunakan arang menjadi salah satu penyebab jajanan ini banyak diminati pelanggan. "Kalau hari biasa bisa menjual 500 sampai 1.000 potong bakpia dan wingko. Untuk akhir pekan bisa 1.500 sampai 1.800," ujarnya.

Selain bisa dinikmati sebagai kudapan, jajanan ini juga bisa

dijadikan oleh-oleh. Produk ini bisa tahan sampai empat hari dan tanpa bahan pengawet. Per kotak isi lima dijual Rp10.000 dan satu kotak isi 10 dijual Rp20.000.

Sintia Rahayu, wisatawan asal Bandung, Jawa Barat, mengaku penasaran dengan rasa bakpia dan wingko yang dimasak dengan menggunakan arang, sehingga dia berkunjung ke Pasar Ngasem.

"Bakpia dan wingko di sini rasanya luar biasa enak. Saya suka dan istimewa, lembut dan melebur di lidah," ujarnya.

Sintia mengaku baru pertama kali melihat bakpia dan wingko yang dimasak dengan menggunakan arang. Selain berpengaruh terhadap rasa, produk ini juga cocok dibeli sebagai oleh-oleh dan *snack* di acara tertentu. "Di Pasar Ngasem memang sangat cocok sekali berburu kuliner legendaris Jogja," katanya.

(Yosef Leon Pinski)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 27 September 2024
 Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
 NIP. 19690723 199603 1 005